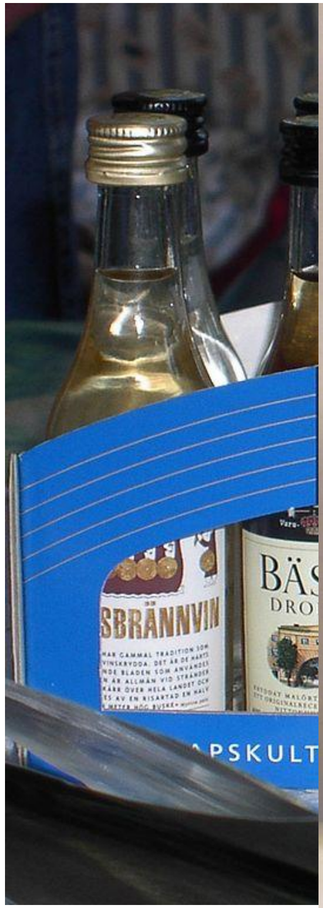
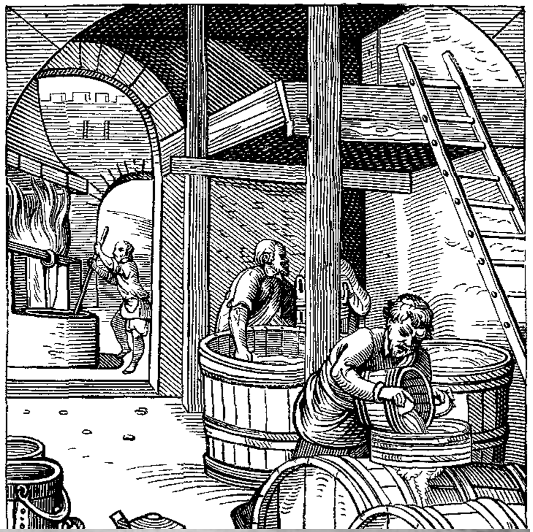
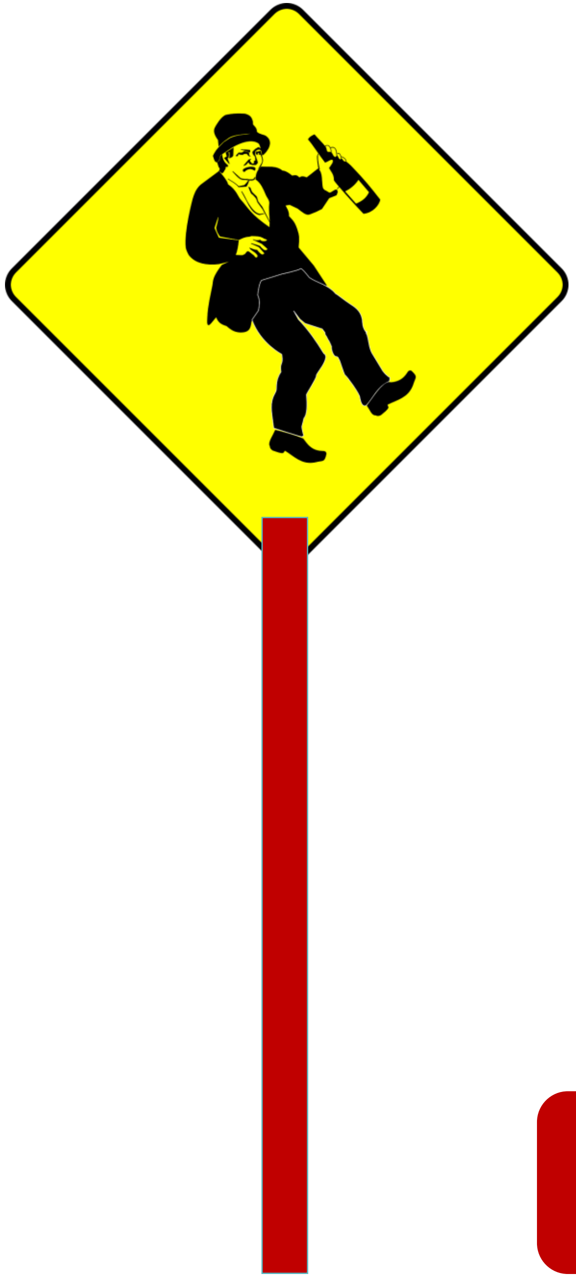




Brännvinstillverkning i Malmö



Brännvinstillverkning i Malmö

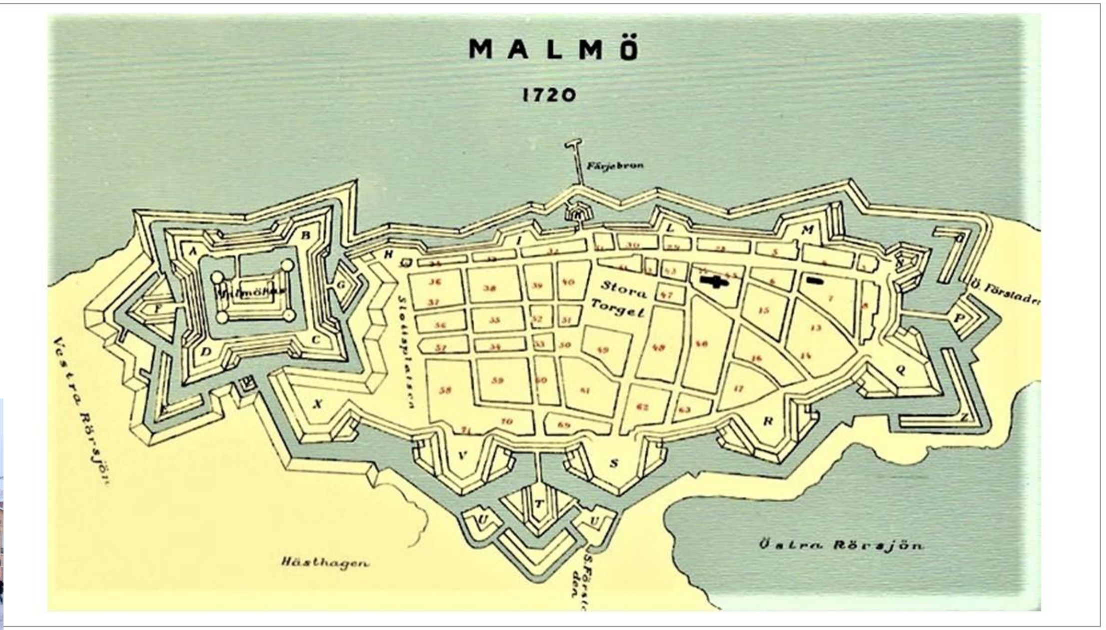
Brännvinet torde ha förekommit tidigt i köpstaden Malmö, redan omkring 1500. Det dracks väl dock måttligt och huvudsakligen som medicin om det inte användes av kommendanten för att tillverka krut. Några urkunder om brännvinstillverkning i staden under 1400-talets senare hälft finns mig veterligen inte, men det är ganska rimligt att anta att det förekommit. I Stockholms stads tänkeböcker finns noteringar om brännvinstillverkning och försäljning, liksom lönnbränning från 1470-talet och framåt. Med sin militära och kontinentala prägel finns det inga skäl att tro annorlunda om Malmö. Att åtminstone destillationskonsten var välkänd i Malmö framgår med all önskvärd tydlighet i Christiern Pedersens "Om urtevand" som trycktes i Malmö 1534. Pedersen beskrev dock endast destillat av vatten och inte vin. Men i Henrik Smids "Tredie Urtegaard" från 1555 skildras brännvinet som en medicin mot "pokker, poplesi, onde öjne, hjertens ve. Först vid slutet av 1500-talet började brännvin på grund av ökad tillgänglighet att användas som rusdryck. Detta berodde på att den började brännas allt mer av spannmål i stället för som tidigare huvudsakligen av vin. Brännvinet tillverkades dels av de enskilda stadsinnevånarna, dels av medlemmar av bryggarelaget. t. Under årens lopp var bränningen ömsom ett privilegium, ömsom en allemansrätt men med undantag för somliga innovationer framförallt i slutet av 1700-talet användes samma bränneriteknikfrån 1500-talet fram till början av 1800-talet, då potatis ersatte spannmål som råvara. Potatis gav en mera trögflytande mäsk, som var svårare att destillera, och ett mera förorenat och mindre smakligt brännvin. Brännvinstillverkningen kom allt mer att bli en angelägenhet för yrkesmän med tekniskt avancerade redskap och metoder. Detta förhållande accentuerades av riksdagens beslut 1855 om att husbehovsbränningen skulle avvecklas fram till 1860. Från och med 1860 var bara fabriksbränning tillåten i Sverige. Särskilt introduktionen av ånga för att ångkoka potatis och till att värma mäsken vid destillation revolutionerade brännvinstillverkningen och förvandlade den från ett hantverk till en industri.

Brännvinstillverkning i Malmö

I början av 1800-talet började en annan yrkesgrupp uppträda: destillatörerna. De renade brännvinet, smaksatte det med frukt och bär, örter och socker och ägnade sig ofta åt punschtillverkning, vinhandel eller utskänkningsverksamhet. Destillatörerna kunde i många fall anpassa sig till den nya marknad som den snabbt växande staden Malmö erbjöd. Företag som Adolf Faxe och Söner, Gustaf Wolke eller Wiens, Sederholm och C:o verkade i den törstiga staden. Det hela fick ett abrupt slut i och med att såväl tillverkning, förädling som försäljning av alkoholhaltiga drycker reglerades från 1917. Förädling och försäljning blev helt monopoliserat, medan tillverkning av råbrännvin tilläts fortgå i gårdsbrännerier eller andelsbrännerier på de skånska sandjordarna fram till 1971. Sedan 1978 tillverkas allt legalt brännvin i Kristianstad, i Gärdsbränneriet. Malmöexempel är den norra delen av nuvarande Engelbrektsgatan, som kallades Bastustreden med olika variationer fram till 1573. Men 1589 kallades den Michael Brendevins strede wed tegelgorden. 1617 hette den istället Niels Brendvins strede och 1639 Marine Brendvins strede, berättar Leif Ljungberg. Belägg att borgare haft tillnamnet Brendevin eller Braennewatn finns i Norden och norra Tyskland ända från tidigt 1300-tal. En Hennichinus dictus Braennewatn omnämns t.ex. i en urkund från Lund 1348. Enligt uppbördslistor från 1620-talet, när danske kungen började ta in skatt på försålt brännvin, tappades i Malmö cirka 5 000 kannor brännvin årligen, varav huvuddelen torde ha varit av egen tillverkning. Mängden kan jämföras med importerat vin, som var av samma storleksordning. Och det var alltså bryggarna som brände.

Kronobränneriet låg på Östervärn, utanför den östra tullen. Som spannmålsmagasin användes Hans Michelsens hus vid Adelgatan. Det statliga brännerimonopolet blev snart olönsamt eftersom stordriften var ogynnsam: de använda brännvinspannorna var ineffektiva och hade otillräcklig kylning. Efter 12 år avvecklades succesivt det statliga monopolet. De stora kronobrännerierna såldes eller arrenderades ut till driftiga entreprenörer. 1800 lagstadgades att endast jordbrukare med minst ett mantal mark fick tillverka brännvin. 1809 utsträcktes rätten att bränna till husbehov till alla i riket boende, dock med kravet att markägarens tillstånd skulle inhämtas.

Malmös förste industribrännare verkar ha varit åldermannen i Malmös bryggarelag Jöns Malmqvist som anlade ett ångbränneri på gården nr 685 enligt ett brev från landshövdingen till Kungl. Majt 13/11 1840. Malmqvist
var fader till Johan Edvard, som drev ett modernt ångbryggeri vilket var grodden till ett av de företag som kom att bilda AB Malmö Förenade Bryggerier. 1860 fanns brännerier i Malmö stad, Katrinetorp i Bunkeflo församling, Fosie, Elinelund i Hyllie församling samt Augustenborg, Bulltofta och Rosengård i Västra Skrävlinge församling. 20 år senare fanns bara Rosengård kvar, men det bränneriet var i drift fram till slutet av 1930-talet då det löstes in av Bränneridkareföreningen för 115 000 kronor och avvecklades för att minska överproduktionen av brännvin. En tid i början av 1900-talet tillverkades brännvin också i Klagshamn i Västra Klagstorps församling. Under senare delen av 1800-talet märktes denna minskning i brännvinstillverkning också genom att utförseln av brännvin från Malmö hamn sakta gick ned från toppnoteringen 1841-1845 på, i medeltal, 719 038 kannor (drygt 1,8 miljoner liter). Redan 1860 hade faktiskt utförseln halverats. Brännvinet var dock allestädes närvarande, såväl socialt som ekonomiskt. Henning Tarstad noterar i sin historik över Malmös nykterhetsrörelse att intresset för denna var ljumt i Malmö under nästan hela 1800-talet.



Företag som Adolf Faxe och Söner, Gustaf Wolke eller Wiens, Sederholm och C:o verkade i den törstiga staden.

Adolf Faxe, född 16 juli 1811 i Malmö, död där 31 juli 1878, var en svensk handelsman. Han var son till handlaren och rådmannen Cornelius Faxe och ingick 1846 äktenskap med Cecilia Kockum, dotter till Lorens Kockum. Efter att 1840 själv ha erhållit burskap bedrev han affärer med först specerier, men senare även timmer, stenkol, spannmål och spirituosa. Han förvärvade den fastighet som kommit att kallas Faxeska huset och 1842 även Ribersborg. År 1876 ombildade han sin firma under namnet Ad. Faxe & Söner i vilken sönerna Cornelius och Lorens Faxe ingick. Under de båda sönerna blev firman främst en betydande vin- och spirituosaaffär.